



PALOMETA NEGRA



FICHA TÉCNICA

NOMBRE CIENTÍFICO: Brama brama
PAIS DE ORIGEN: España / Portugal
ZONA DE CAPTURA: FAO 27.8 Atlántico Noreste
MÉTODO EXTRACCIÓN: Sedales y anzuelos
CONSERVACIÓN: 1-4°C

ACONDICIONAMIENTO Y EMBALAJE

UNIDAD DE VENTA: SARDINA
TALLAS: 500-800gr / 800-1kg / 1kg+
UNIDAD DE DISTRIBUCIÓN: CAJA POREX 5KG
PESO NETO ESCURRIDO: SEGÚN TAMAÑO

DESCRIPCIÓN Y USO ESPERADO

Pescado azul orientado al público en general.
Especial para diferentes aplicaciones culinarias.
La única limitación de uso es para personal alérgico
al pescado y productos derivados

VALORES NUTRICIONALES: (100gr)

kjCalorías: 80
Proteína: 15,8 g
Carbohidrato: 0 g
Agua: 82.3 g
Grasa: 1,9 g
Colesterol: 32 mg/ 1000 KCal
Calcio: 50,4 mg
Potasio: 250 mg
Sodio: 150 mg